



MENU DELIVERY

PETISCO

- Pintxos de Tapioca** Tapioca recheada de shimeji, rúcula e requeijão do Norte 30
- Tataki de Atum** com gergelim e geleia shoyu e limão 43
- Mini Berinjela Assada** com Queijo de Cabra e crumble de castanhas by Roberta Ferraz 35
- Cubinhos de Tapioca** com geléia de manga e sweet chili 35
- Burrata com Mel de Mandacaia** (abelha nativa) Servida com mix de PANCS, blueberry em xarope de cachaca, tomatinho cereja e azeite fresco da S. da Mantiqueira 49

SANDUÍCHE

- Lascas de Filet Mignon** tomate concassé, cebola roxa e queijo derretido na ciabatta 58
- Salmão Defumado** cream cheese temperado, limão e rúcula no pão de miga preto 59

SALADA

- Duo de Tartar** Salmão e Atum, dill, limão, cebolete, com pérolas de balsâmico branco e de shoyu, mix de folhas e torradas (ou chips batata doce) 64
- Salada Caesar com Frango Orgânico** alface americana, croutons e cubinhos de bacon torrados 49
- Avocado com Frango Orgânico** Couscous marroquino, mix de folhas, sementes de linhaça e girassol. Molho de mostarda ancienne e mel 52
- Carpaccio** Rúcula selvagem, molho mostarda e Grana Padano 46

SOBREMESA

- Petit gateau doce de leite** praliné, sorvete vanilla e calda de pistache 36
- Crepe com sorvete e praliné** Doce de leite ou Nutella 35
- Bolo de Cenoura Santo Grão** 16
- Brownie com sorvete** 27

SUGESTOES DO CHEF FABIO VIEIRA

- Peixe do Dia** Pescado branco da época grelhado, purê de couve flor, pesto de ervas com castanha do pará, salada de feijão manteiguinha (Santarém-PA) com alcaparras e olivada 69
- Borboleta de Mignon** Feito em fogo direto, purê de mandioquinha com 3 queijos brasileiros, e jamon serrano crocante 79
- Picadinho Micaela** Cubos de file mignon com molho fino e leve, chips de mandioquinha, farofa fria com farinha de milho mineira e escalivada 59
- Moqueca de Castanha de Caju** (VG) Arroz de jasmim pregado ao leite de coco, moqueca de castanha de caju hidratada (falso maturi) e farofa crocante 65

PRATOS

- Salmão em Crosta de Ervas** risoto de tomate e limão siciliano 74
- Atum em Crosta de Gergelim** redução de balsâmico, purê de batata com wasabi e mix de cogumelos 77
- Risotos** Aspargos Frescos, Mix de Cogumelos ou Limão Siciliano 55

COFFEE BREAK

- Brigadeiro** 7
- Pão de queijo feito aqui** (3 uni.) 14
- Brownie de chocolate** 15
- Crepe com sorvete e praliné** 35
- Bolo de Cenoura Santo Grão** 16
- Tostex** 26
- Peito de peru e queijo prato derretido, espinafre, tomate no pão de miga
- Iogurte Grego com Frutas Frescas** Com água de laranja e amêndoas laminadas 26
- Açaí Bowl** 28
- Morangos frescos, granola, hortelã e flocos de tapioca e coco
- Cubinhos de Tapioca** 36
- Croquete Santo Grão** 34



COMBOS CAFÉ DA MANHÃ

Já Acordei! 36

1 Mini Tostex de Peito de Peru com queijo prato ou minas

1/2 Iogurte Grego com Frutas Frescas da estação

1 Alma Verde. Suco saudável de couve, maçã, água de coco, abacaxi e gengibre

1 Garrafa Cold Brew Blend Santo Grão

Manhã Saudável! 39

1 Avocado Toast. Duas torradas de pão multigrãos de fermentação natural, guacamole e ovos mexidos de galinha livre de gaiolas.

1 Suco Natural feito na hora. Laranja, Abacaxi, Limonada ou Melancia.

1 Monodose de Café Blend Santo Grão

Muita Energia! 41

1 Avocado Toast. Duas torradas de pão multigrãos de fermentação natural, guacamole e ovos mexidos de galinha livre de gaiolas.

1/2 Frutas Frescas (morango, manga, melão)

1 Água de Coco Fresco Gelado

1 Garrafa Cold Brew Blend Santo Grão

Compartilhar em Família! 153

1 Tostex recheado de peito de peru e queijo prato derretido, espinafre, tomate no pão de miga.

1 Avocado Toast. Duas torradas de pão multigrãos de fermentação natural, guacamole e ovos mexidos de galinha livre de gaiolas.

2 Frutas Frescas (morango, manga e melão)

1 Croissant;

1 Bolo de Cenoura Santo Grão

1 Água de Coco Fresco Gelado.

3 Monodoses de Café Blend Santo Grão

CAFÉ DA MANHÃ

Iogurte Grego com Frutas Frescas

Água de laranja e amêndoas laminadas 26

Açaí Bowl

Morangos frescos, lâminas de amêndoas e granola 28

Smoothie Bowl de Frutas Vermelhas

Smoothie low carb de frutas vermelhas, morangos cortados, blueberries com granola e pasta de castanhas by Roberta Ferraz 29

Tostex

Peito de peru, queijo prato ou minas, espinafre e tomate no pão de miga 26

Tapioca a sua escolha

Peito de peru e queijo prato ou branco ou de Ovos de galinhas livres de gaiolas 27

Avocado Toast

Torradas de pão multigrãos levain, guacamole, e ovos mexidos 36

Pão de Queijo Caseiro (3 unidades) 14

Pancakes Blueberries, iogurte e maple 29

Bolo de Cenoura Santo Grão 16

VT Vegetária VG Vegano

SG Sem glúten (pode conter traços)

Nossos ovos são de galinhas livres de gaiolas!!!

*Opção de pão de batata doce sem glúten feito na casa



SUCO

Simple

laranja, melancia, limonada ou abacaxi 14

Coco Verde 11

Melancia

com gengibre e limão 16

Alma Verde

couve, maçã verde, água coco, abacaxi e gengibre 17

SMOOTHIE

Pitaya

pitaya, morango, manga e pêsego 22

Do Bosque

amora, suco de cranberry, banana e iogurte 22

Açaí Smoothie

Açaí, banana, hortelã, morango e leite de castanha 22

FRAPPÉ

Mud

Sorvete, ristretto e nutella 22

Frappé de Café

Sorvete, espresso e condensado leite 22

VINHO

Barone Montalto Pinot Grigio, Italia 116

Vinho Esporao Pe Tinto Portugal 98

Insigna Brut Nature Cava, Espanha 135

CAFÉ

QUENTES E GELADOS

Latte, Cappuccino, Flat White 13

Mocha 15

Cold Brew

Extração gelada de café 14

Cappuccino on the Rocks

Classico, servida com cubos de gelo 15

Iced Coffee

Espresso, leite, xarope de amêndoas e baunilha 15

Blend Santo Grão Coado

Coador Monodose com Blend Santo Grão moído. Para você mesmo coar na hora. 5

CHÁ GELADO

Fresh Mint chá de hortelã, suco de abacaxi, suco de limão 15

CHOCOLATE

Frio 12

ÁGUA & REFRI

Água Prata com / sem gás 7

Refrigerantes 8

CERVEJA

Heineken 330ml 13

Corona 355ml 15

CAFÉ PARA CASA

Caixa Cápsulas de café Santo Grão com 10 unidades. Escolha seu sabor e tome um café de qualidade. Apartir de 23 a caixa

Café Santo Grão Moído 250gr para Coador

Pergunte ao atendente sobre sabores e preços